

和菓子木製模具



和菓子の壓製最不可欠缺の則為木製模具。現在日本全國各地所使用的木製模具幾乎皆由京都職人の巧手製造而成。使用的材料為最少經過3年以上自然乾燥の樺木、再經過乾燥、木質整理、粗略雕刻、加工、雕刻等步驟來製作。每個模具全是職人們使用各自的刀到磨刀石等各種道具、一個個嘔心瀝血來完成。

製作：京都市

과자나무틀



오시가지(틀로 찍어 만드는 과자)의 제조에 없어서는 안 되는 것이 나무틀이다. 지금 전국에서 사용되는 나무틀의 대부분이 교토 장인의 손으로 만들어진다고 한다. 재료로는 최저 3년간 자연 건조시킨 벚나무를 사용하며, 나뭇결 만들기, 대략적인 조각, 중간 마무리, 조각의 순으로 진행된다. 도구는 칼에서 숫돌까지 장인 한 명 한 명이 심사숙고하여 독자적인 것을 이용한다.

교토시 제작

糕点木模



押制糕点时、木模是不可或缺的工具。据说现今、全日本的木模几乎都出自京都工匠之手。材料使用至少自然干燥3年的樱木、经过干燥、制作基底、粗雕、中段完工、雕刻等步骤。从刀到磨石、工匠们都会使用自己精心制作的专属工具。

制作：京都市

Molds for sweets



Molds are required to make *oshigashi* molded sweets. Most of the molds used across Japan today were made in Kyoto. Cherry wood that has been dried for at least 3 years is used to make the molds, and they are made in a process of drying the wood, making the base, rough carving, preparation of the middle and fine carving. Tools used include knives and whetstones, and each craftsman works to their best ability to make unique molds.

Produced by City of Kyoto